

20種類以上のハーブやスパイスを  
ひとつのコースで味わう

## CHEF'S TABLE ～HERB と SPICE の会～

6月22日（木）開催

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長／角田良太）が運営するキハチでは、6月22日（木）に「CHEF'S TABLE ～HERB と SPICE の会～」を青山本店で開催します。



キハチ 青山本店シェフ石川泰史が、その時期注目している食材にフォーカスした、1日限りのイベント、シェフズテーブル。6月はハーブとスパイスをテーマに開催します。

世界中では様々なハーブやスパイスが料理に使われています。「CHEF'S TABLE ～HERB と SPICE の会～」では、ハーブやスパイスで世界を巡る気分が味わえるコースをご用意します。

ミントやローズマリー入りの「フレッシュハーブを使った自家製サングリア」をスタートに、日本のハーブ、みょうがや青柚子などに夏鱧をあわせた「季節です！夏鱧と長芋、いんげんのテリーヌ ジャパニーズハーブ」や北緯40度の青森県六戸町大西ハーブ園の様々なハーブ類を使った「イベリコ生ハムと青森県産北緯40度大西ハーブ園のサラダ」やタイ料理には欠かせないパクチーやレモングラス、バイマックルの爽やかな味わい「天使の海老の紙包焼き タイランデーズ」、ういきょうやバジルで洋風に仕上げた「シェフ石川のお友達！魚の目利き中原さんが選んだ魚のポワレ ういきょうのピューレ 香草ソースで」、メインには、スターアニス、シナモン、四川唐辛子、クローブとともに香り豊かに焼き上げた「仔羊肉の黒胡麻スパイスロースト えごまソース コーリャン風」、メのごはんは、大葉や木の芽、実山椒を鮎とあわせて。そして、デザートはハーブティーをジュレに仕立てた「色々葡萄とフレッシュハーブティーのゼリー 葡萄ジェラートとパッションのソース」とキハチならではの料理の数々が味わえる一夜限りのイベントです。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

## 開催概要

- 開催名：CHEF'S TABLE ～HERB と SPICE の会～
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：6月22日（木）19:00～21:30 ※受付 18:30～
- 価格：お一人様 8,640円（税・サービス料込）※料理、フリーワイン
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2oXjR4F>

※ 天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## <メニュー>

フレッシュハーブの自家製サングリアで乾杯！

<ミント・ローズマリー>

季節です！夏鱧と長芋、いんげんのテリーヌ ジャパニーズハーブ

<みょうが・青柚子・ピンクペッパー>

イベリコ生ハムと青森県産北緯40度大西ハーブ園のサラダ

<大西ハーブ園のハーブ・イタリアンパセリ・セルフィーユ>

天使の海老の紙包焼き タイランデーズ <パクチー・レモングラス・バイマックル>

シェフ石川のお友達！魚の目利き中原さんが選んだ魚のポワレ ういきょうのピュレ 香草ソースで

<ういきょう・バジル>

仔羊肉の黒胡麻スパイスロースト えごまソース コーリャン風

<スターアニス・シナモン・四川唐辛子・クローブ>

メのごはん

<大葉・木の芽・実山椒>

色々葡萄とフレッシュハーブティーのゼリー 葡萄ジェラートとパッションのソース

<カモミール・レモンバーム>

## 店舗概要

- 店舗名：キハチ 青山本店
- 住所：東京都港区北青山 2-1-19
- 電話番号：03-5785-3641
- 営業時間：

1階

ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）

ティータイム 14:30～17:00（ラストオーダー）17:30（クローズ）

ディナー 18:00～21:30（ラストオーダー）23:00（クローズ）

※ 日・祝のみ 18:00～20:30（ラストオーダー）22:00（クローズ）

2階

ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）16:00（クローズ）

ディナー 18:00～21:30（ラストオーダー）23:00（クローズ）

※ 日・祝のみ 18:00～20:30（ラストオーダー）22:00（クローズ）

■ 定休日：年末年始

■ その他：HP <http://www.kihachi.jp> / Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

